

Il Menù cambia...

Abbiamo deciso di inserire la versione “cicchetto”
per dare la possibilità, ai tavoli piccoli,
di spaziare in un percorso più lungo



i T I G L I

i Nostri impasti sono tutti realizzati con farine integrali e
semintegrali a lievitazione naturale...
in alcuni casi vengono aromatizzati con altre farine o semi

A seconda dell'idratazione, della lavorazione o del tipo di
cottura, assumono consistenze e croccantezze differenti

La Margherita



Croccante salsa di pomodoro al forno, burrata e olio al basilico

€ 29,00

€ 18,00

.1 .9

Soffice salsa di pomodoro al forno, fior di latte, origano e olio al basilico

€ 29,00

€ 18,00

.1 .9

La Bufala salsa di pomodoro datterino al basilico, mozzarella di bufala di Paestum e origano

€ 32,00

€ 19,50

.1 .8 .9

Classici solo con pomodoro

La marinara salsa di pomodoro al forno e aglio rosso

€ 16,00

€ 11,50

.1

Il capperone salsa di pomodoro al forno e capperone al sale

€ 19,00

€ 13,00

.1

L'acciuga salsa di pomodoro al forno e acciuga

€ 23,00

€ 15,00

.1 .6

***In rosso i codici degli allergeni, chiedere la tabella al personale di sala**

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

Dal Mare

		
Astice al Vapore burrata e giardiniera .1 .2 .8 .9..12 .13	€ 50,00	€ 29,00
Sashimi di Gambero chutney di pomodoro, zucchine, gambero rosso e la sua bisque .1 .2 .8 .12	€ 50,00	€ 29,00
Calamaro lardo, zucchine al grill, calamaro arricciato al forno e limone fermentato .1 .6 . 11 . 13	€ 40,00	€ 24,00
Triglia burrata, battuto di pomodoro e salsa salmoriglio .1 .6 .9	€ 40,00	€ 24,00
Baccalà focaccia al mais, baccalà mantecato e fagiolini piccanti al sesamo .1 .6 .12	€ 40,00	€ 24,00
Carbonara di Capasanta fior di latte, fagiolini neri al grill, capasanta, zabaione salato e guanciaie croccante .1 .2 .3 .5 .8 .9.13	€ 43,00	€ 26,00

*In rosso i codici degli allergeni, chiedere la tabella al personale di sala

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

Dalla Terra



L'Orto provola affumicata, salsa di datterino confit, zucchine al grill, peperone rosso scottato, melanzana al forno

€ 34,00 € 21,00

.1 .8 .9 .10 .13

Liguria fior di latte, olive di taggia, emulsione di pinoli e basilico, scaglie di pecorino

€ 32,00 € 19,50

.1 .8 .9 .13

Burrata e Culatello di Zibello Antica Corte Pallavicina

€ 35,00 € 21,00

1 .9

Tagliata di "Fassona" fior di latte, insalata la riccia, tagliata di fassona e guanciale affumicato

€ 37,00 € 22,00

.1 .8 .9 .13

Vitello Tonnato fior di latte, fagiolini neri al grill, tar tar di tonno rosso, roast beef e maionese alla senape

€ 40,00 € 24,00

.1 .3 .5 .8 .9 .13

Animelle alla Parmigiana parmigiano, animelle al burro nocciola, melanzane, pomodoro e basilico

€ 37,00 € 22,00

.1 .8 .9 .12 .13

Piccione al Forno fior di latte, spinacio selvatico, chutney di marasche, coscia confit e fondo di piccione

€ 43,00 € 26,00

.1 .8 .9 .13

*In rosso i codici degli allergeni, chiedere la tabella al personale di sala

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004

Come un Panino



i Tigli-Burger focaccia pan brioches al sesamo, hamburger di manzo, maionese alla senape, zucchine grigliate, provola affumicata e bacon croccante

€ 37,00

1 .5 .8 . 9 .12 .13



Pulled Pork focaccia al pepe, pulled pork, insalatina all'aceto di Modena e kefir di panna

€ 37,00

€ 22,00

1 .5 .8 . 9 .13

Battuta di Manzo focaccia pan brioches ai semi, battuta di manzo, maionese al rafano, insalatina

€ 37,00

€ 22,00

1 .5 .8 .9.13

***In rosso i codici degli allergeni, chiedere la tabella al personale di sala**

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D

